ROSA-CRUZ DE ORO



H. P. Blavatzky

PRO INTEGRAL MEJORAMIENTO HUMANO

TIP. COLÓN - BOGOTÁ

FRATERNIDAD ROSA - CRUZ ANTIGUA

REVISTA DE CIENCIA ROSA-CRUZ

ORGANO DEL CENTRO ROSA-CRUZ DE BOGOTA - COLOMBIA

Director: ISRAEL ROJAS R — Apartado 1416.

Año VIII — Agosto de 1945 — Nº 23

Tarifa Postal Reducida - LICENCIA No. 1345 del Ministerio de Correos y Telégrafos

H. P. BLAVATSKY INICIADA ROSACRUZ

Helena Petrona Blavatsky, es el nombre de la mujer más importante que produjo el Siglo XIX.

El número de personas familiarizadas con el nombre a que nos referimos, es bien crecido, tanto en Europa como en el Asia, y no menos en América.

La insigne Blavatsky no es conocida por supuesto por los literatos superficiales, que leen libros con el único y exclusivo interés de poder organizar frases de rimbombante apariencia, pero sin ningún contenido real.

Los escritos de la Maestra, no están dedicados tampoco al perezoso en el divino arte de pensar, con claridad de juicio, y con severa filosofía, pues como ella se adentró profundamente en el conocimiento de las edades, su literatura científica solamente sirve al pensador profundo, al filósofo sin limitaciones y al hombre de ciencia trascendente, no a aquel amanerado que acepta como científico solamente aquello que se masculla dogmáticamente, sin haber analizado su contenido esencial.

El día que los escritos de esa grandiosa mujer sean conocidos más ampliamente y estudiados a fondo, una nueva cultura, sólida, firme y trascendentalísima vendrá a redimir al

mundo, salvándolo del confusionismo en el cual se halla envuelto.

Al rememorar la vida de aquel gran Maestro de la humanidad, que se llamó Helena Petrona Blavatsky, tenemos que referirnos a hechos bien penosos, pero que por ser reales, no podemos dejar a un lado: en el año de 1875 fundó la Maestra en Nueva York, una agrupación de carácter filosófico y científico con el nombre de "Sociedad Teosófica", la cual debía servir de fundamento al estudio libre y comparativo de religiones, filosofías y ciencias; esta escuela adogmática, marchó admirablemente, llenando el cometido para el cual había sido creada, no sólamente durante todo el tiempo que vivió la insigne Maestra, sino que logró prolongar su existencia viva en poder de la doctora Annie Besant, quien con una comprensión excepcional. fue ampliando cada uno de los conceptos de la Maestra, escribiendo a veces todo un libro para analizar un término científico, marcando así nobles derroteros de superación y ennoblecimiento humanos; muerta la sucesora, doctora Besant, las cosas cambiaron fundamentalmente de rumbo, pues los que debían haber continuado vigorosa y enérgicamente el sendero trazado por la sin igual maestra y su muy capaz discípula, incapaces de adentrarse en los terrenos de la ciencia, de la filosofía y de la metafísica, cambiaron de senda, dejando a un lado el penssamiento filosófico y científico, dedicándose a celebrar remedos de ceremoniales religiosos que de nada sirven, y sobre todo a nada conducen, pues lo que no libera la conciencia humana, haciéndola desplegar sus alas para elevarse al infinito, cual lo hace la filosofía Blavastkiana, de hecho se convierte en nuevas cadenas que esclavisan, subyugan y fanatizan, limitando la conciencia a cuestiones de orden efímero e intrascendente, como sucede por ejemplo con las payasadas de circo, o con los espectáculos que afectan a lo emocional, sin poder arribar nunca a las elevadas cimas de la conciencia.

Es lamentable, como decíamos, que los que debieran ser la vanguardia del pensamiento humano, se estén convirtien-

no en graníticas murallas que obstruyen el paso de la Liberación.

Una nueva iglesia ha sido creada, y pronto el politeismo, la venta de dijes, las velas de sebo tomado del cuerpo de animales, servirán para seguir la cadena de esclavitudes que ha tenido que soportar la humanidad.

La nueva iglesia ha sido bautizada con el nombre de "Católica Liberal"; bien se nota que los que sostienen este pensamiento, no conocen siquiera el valor de los términos con que pretenden respaldar el nuevo dogma esclavizante; no puede haber iglesia alguna que sea católica, pues esta palabra viene de "catos" universo, y no hay, no hubo ni habrá nunca ninguna confesión de fe que pueda ser uiversal, pues según la evolución e inteligencia de los hombres, cada uno tendrá un concepto particular de las cosas, ya sean trascendentes o intrascendentes.

Tampoco puede haber Iglesia Liberal, porque esta palabra sacrosanta, quiere decir libertad, y ésta no puede brillar nunca dentro del ceremonial limitado a un aspecto teatral, en el que necesariamente toman parte los que con un concepto narcisista de su personalidad, desean por lo vistoso, ser admirados.

Fundamentamos nuestro análisis en la severidad lógica del contenido esencial de las palabras que respaldan una idea, y como podemos ver y comprobar ésta de la iglesia nueva, mal llamada "Iglesia Católica Liberal", no puede soportar en modo alguno el juicio recto y el claro sentido de las cosas.

No tenemos nada personalmente contra los que se ocupan de esas labores mecánicas, pero si lamentamos en nombre de la Filosofía Trascendente y Espiritual que la insigne Blavatsky dio a conocer al mundo occidental que haya de convertirse en una competencia ceremoniosa de ritos, dejando a un lado la hermosa filosofía esotérica, para que desmaye, al par que la humanidad ansiosa de liberación busca caminos, senderos y mentores que sean capaces de mostrarle algo de

la luz por la cual las almas sienten ansias, entusiasmos que se expresan ya, en la viva inquietud de las juventudes quienes desean conocer algo que las salve y redima del caos materialista que la envuelve.

Escribió la Maestra Blavatsky dos obras cumbres, y muchos pequeños libros, todos excepcionalmente grandes en su contenido.

Las dos obras trascendentales fueron: "La Doctrina Secreta", libro compuesto de seis grandes volúmenes, cada uno de ellos conteniendo al rededor de 600 páginas.

La segunda gran obra, se titula: "Isis sin Velo"; en verdad es la naturaleza desvelada para la mentalidad capaz de penetrar su alta filosofía y la profunda ciencia que en ella se encierra. En "Isis sin Velo" la Maestra Blavatsky hizo un análisis pormenorizado de las doctrinas científicas, tal como se hallaban en la época de sus actuaciones, mostrándo los errores fundamentales en que se apoyaban y haciendo premoniciones sobre los avances futuros de la ciencia, los que se han venido convirtiendo en realidad en el curso del tiempo.

"La Doctrina Secreta" estudia todas las tradiciones científicas religiosas de las más grandes culturas que han existido, como la pérsica, la egipcia, la hebrea, la griega y sobretodo la indubratmánica, la más antigua y por tanto la más importante de todas aquéllas en esencial contenido, pues para la Maestra como gran investigadora, todas las demás culturas como aspectos filosófico-religiosos de todos los pueblos, tenían su raigambre en el pensamiento de los sublimes Richis de la India milenaria.

Pequeños grandes libros, como "La Voz del Silencio", "Ocultismo Práctico", Orígenes Simbólicos de las Religiones", "La Clave de la Teosofía", son obras que no pueden parangonarse con multitud de aquéllas que llenan los estantes de los intelectuales de todos los pueblos.

Para facilitar la comprensión de su doctrina, sobre todo para el conocimiento del uso de los términos sanscritos, pu-

blicó un glosario o diccionario, en el cual se analizan términos de los más usados, no solamente en sus libros, sino en muchos de aquéllos que se ocupan de estudiar la cultura de los pueblos.

En "El Glosario" de la Blavatsky, se estudian palabras cuyas raíces se encuentran en más de 18 idiomas asiáticos y europeos.

A más de su discípula predilecta la doctora Annie Besant, tuvo la Maestra como discípulo al señor Carlos Leadbeater, insigne ocultista muy digno de la Maestra, pues no solamente trabajó asiduamente por la divulgación de los sublimes ideales de su mentora, sino que se dedicó a investigaciones especiales, en las cuales usaba los poderes psíquicos especiales que logró desarrollar, gracias a las instrucciones privadas obtenidas directamente de la Blavatsky y de otros instructores de la India milenaria.

El Maestro Leadbeater, publicó obras cuyo contenido es único, pues solamente un verdadero iniciado como él, podía hacerlo; tal podemos decir de su obra "El Hombre Visible e Invisible" y "Los Chakras".

Pero no podemos decir que los únicos aventajados de la insigne instructora hubieran sido solamente el señor Leadbeater, el insigne Franz Hartman, Rudolfo Steiner y Annie Besant, fueron también hermosos frutos de la labor realizada por Madame Blavatsky.

SER FELIZ

Un hombre se quejaba de su desdicha.

El amauta Quispe le habló:

—¿Te quejas? Y, sinembargo, no eres desdichado.

Ser feliz es fácil. Lo difícil es ser más feliz que otros. Y esto te ocurre a tí. Si tú quisieras ser feliz, nada más, quizás

ya lo serías; pero sé que pretendes serlo más que tu hermano, y entonces, no sólo no eres feliz, sino que eres desdichado también. ¡Y nunca, óyeme bien, nunca serás más feliz que tu hermano!

—¿Por qué?

—Porque tú juzgas su dicha mucho mayor de lo que es ella en realidad. Siempre la felicidad del otro que envidiamos nos parece enorme y perfecta.

En los otros vemos su felicidad, no las penas que toda felicidad contiene.

Nos ocurre lo que al mirar de lejos una montaña: sólo vemos su cumbre azul, sus laderas verdes. No vemos las rocas pardas que obstruyen sus caminos ni los reptiles que moran en sus cuevas.

LA BOTANICA Y LA SALUD

Zanahoria.

Las zanahorias demasiado conocidas y familiares, no son apreciadas en lo que ellas valen y significan.

Vamos a pormenorizar las cualidades de esa raíz maravillosa:

La zanahoria comida cruda y acompañada de mantequilla tiene la cualidad de vigorizar los ojos que se han debilitado por carencia de la vitmina A en la alimentación común y corriente de las personas rutinarias en su régimen de vida.

La zanahoria elimina los malos humores de la sangre.

Gran tónico del organismo, especialmente si se comen crudas.

Tonifican, purifican y suavizan la piel, especialmente si

se comen crudas, ya que son el mejor alimento normalizador de las funciones del hígado.

Fluidifican las heces, vale decir, que curan el estreñimiento, haciendo más fluída la materia fecal.

Son eupépticas (fáciles de digerir).

Aumentan las secreciones glandulares (mamarias) en las nodrizas, siendo por esto uno de los mejores alimentos para las madres que amamantan, pues comiendo zanahorias crudas, tendrán leche abundante.

Especial alimento en la consunción. Vitalizador y tónico.

Curan el reumatismo y la Gota.

Uno de los mejores alimentos y medicamentos para el hígado.

Tomando el caldo concentrado de zanahorias hervidas y comiéndolas crudas calman los dolores pulmonares.

Crudas ralladas puestas en cataplasmas curan las úlceras abiertas.

Crudas ralladas en cataplasmas son especiales para calmar los dolores del panadizo, de las quemaduras e inflamaciones de los dedos.

El caldo reconcentrado de zanahorias hervidas ligeramente dulce, con miel, cura la tos, catarros, limpia las vías respiratorias y alivia el asma.

En los trastornos digestivos, un caldo concentrado de zanahorias hervidas, calma y normaliza las funciones en adultos y niños.

La zanahoria ejerce acción importante en el desarrollo y crecimiento de los huesos.

Es un medicamento especial contra la ictericia y obstrucción del hígado.

Es laxante y es diurética.

La zanahoria es un alimento y medicameno a la vez, y no debieran dejar de comerla diariamente todas las personas.

A los niños, se les verá crecer robustos y fuertes, con huesos firmes y bien formados, si se les acostumbra a comer todos los días zanahorias crudas.

DE FILOSOFIA ROSACRUZ EN PREGUNTAS Y RESPUESTAS

¿Hay algún medio para eliminar las materias calcáreas que entran en nuestros cuerpos debido al mal sistema de alimentación?

La pregunta demuestra que el interrogante sabe que nuestros cuerpos se van endureciendo gradualmente desde la infancia hasta la vejez, debido a las substancias calcáreas contenidas en la mayoría de los alimentos con que generalmente nutrimos nuestro cuerpo. Esta materia calcárea se deposita primeramente en las paredes de las arterias y venas, produciendo lo que se conoce en medicina como arterioesclerosis o endurecimiento de las arterias. Las arterias del niño son extremadamente suaves y elásticas, como tubos de goma, pero gradualmente, conforme pasan la adolescencia, la juventud, la virilidad y la vejez, esas arterias van endureciéndose debido al continuo depósito de cal que la sangre deja al pasar por ellas. Así que puede llegar un tiempo en que sean casi tan duras y sin elasticidad como un cañón de tubería. Hay un estado patológico que se llama de este modo. Las arterias pueden entonces romperse y se hacen muy quebradizas, produciéndose hemorragias y la muerte. Por consiguiente se dice en verdad que un hombre es tan viejo como sus arterias. Si pudiéramos limpiar las arterias y capilares, de esa materia calcárea, podríamos prolongar mucho la vida.

Desde el punto de visto oculto, por supuesto, no importa que vivamos o muramos, según se dice, porque la muerte no significa aniquilación sino solamente el paso de la conciencia a otras esferas. Sin embargo, cuando hemos llevado un vehículo más allá de los años de la infancia y pasado los años ardientes de la juventud, y llegado ya el tiempo de la discreción, en el que comenzamos realmente a adquirir experiencia, cuanto más podamos prolongar ese tiempo de expe-

riencia tanta más obtendremos. Por esa razón, es de cierto valor el prolongar la vida del cuerpo.

Con objeto de conseguir este resultado, es necesario primeramente que elijamos alimentos que estén poco impregnados de substancias calcárelas, que son las que producen el endurecimiento de las arterias y de los capilares. Estos alimentos, para decirlo brevemente, son las verduras y las frutas. Además, después es muy importante el tratar de eliminar las materias calcáreas ya absorbidas si es posible, pero la ciencia no ha encontrado aún ningún alimento o medicina que produzca ese efecto. Se ha visto que los baños eléctricos son muy beneficiosos: pero no satisfactorios del todo. El suero de leche es el mejor agente para eliminar esa substancia, siendo un buen substituto el jugo de uvas. Si se toman continuamente en bastante cantidad, esas substancias aminorarán considerablemente el endurecimiento arterial.

EL AJO

Elixir de larga vida.

Por el Dr. Federico B. Bellisio.

Tomado de "Pro-Vida".

Esta diminuta pero activa hortaliza, posee valiosas propiedades medicinales que actúan especialmente sobre los procesos de putrefacción del intestino, uno de los factores más importantes de la vejez prematura.

De los alimentos utilizados corrientemente por el hombre, ninguno ha merecido tan variadas opiniones sobre sus cualidades como el ajo. Unas veces se ha reconocido en él virtudes extraordinarias, pero, en cambio en otras se le ha despreciado, llegándose a asignar calificativos humillantes. La apreciación de estos juicios variables a través de la his-

toria de la alimentación, puede conducir a formar un parecer equivocado acerca del mismo. Nosotros veremos, sin embargo, cómo una breve pero meditada excursión a través del tiempo nos conduce —apesar de todo— a reconocer en el bulbo de este vegetal propiedades insospechables. El documento más antiguo sobre el uso alimenticio del ajo se remonta, según refiere Herodoto, aproximadamente a 4.500 años antes de la era cristiana. En esa oportunidad, KHNOUM KHOUFOUI, Rey de la cuarta dinastía del pueblo de Memfis, ordenó la construcción de la pirámide GHIZEH, esculpiéndose en la misma el costo y detalle de los diferentes alimentos consumidos por los obreros, entre los que figuraba el ajo. Este, constituyó en su comienzo un alimento de las clases menesterosas, corroborándolo el hecho bien notorio de que la mano de obra utilizada para construír esas admirables obras arquitectónicas del tiempo faraónico, estaban representadas exclusivamente por los esclavos.

Al conocerse mejor sus propiedades, no tanto alimenticias como terapéuticas, llevó a erigirse en una de las numerosas divinidades adoradas por los egipcios.

Los hebreos, durante su estada en Egipto, apesar de la repugnancia que sentían por esta planta que llamamos "Sum"; aprendieron a valorar sus virtudes; de ahí que una vez, instalados en Palestina, la cultivaron con esmero.

Recorriendo cronológicamente el panorama histórico encontramos que los griegos hicieron gran uso del ajo y algunos tan exageradamente que llegó a prohibírseles por el mal olor que desprendían al acceso a ciertos templos, como el de CIBELE. Los helenos atribuían poderes milagrosos a esta hortaliza, como se infiere del relato de HOMERO en el cual ULISES, por medio de una planta de ajo que le había donado HERMES, pudo substraerse al hechizo de CIRCE, quien convirtió en cerdos a los compañeros de armas de aquél.

Entre los romanos el uso alimenticio del ajo alcanzó enormes proporciones, sobre todo al comienzo de la República, cayendo luego en desgracia al ser eliminado de la co-

cina aristocrática y siendo posteriormente vilipendiado por HORACIO, quien en uno de sus versos lo calificó de bulbo pestilente, considerando su acción más nociva que la cicuta.

Virgilio consagró un poema al "moretún", un plato muy popular entre los romanos, uno de cuyos ingredientes era el ajo.

"Allia ne comedas" (no comerás ajo), fue entonces una frase que alcanzó el valor de un verdadero símbolo militar, y que por la cual los soldados romanos aconsejaban no comer ajo —expresando así el concepto de alimento ordinario— a quienes proyectaban abrazar dicha carrera.

Este criterio no fue compartido por cierto, por Enrique D'Albret, quien, desde el nacimiento de su nieto, ENRIQUE IV, hízole frotar diariamente los labios con un diente de ajo, con el objeto de vigorizarlo; ésta creencia es tradicional entre los gascones, pudiendo afirmarse que raramente transcurre un sólo día sin que el ajo intervenga en su alimentación.

Del relato anterior se infiere, no obstante la notoria fantasía que rodea ciertos hechos, dos conclusiones indiscutibles. La primera es la prescripción del ajo, aconsejada por aquellos que únicamente tuvieron en cuenta su olor desagradable.

Como segunda conclusión, podemos expresar que el ajo fue recomendado por aquellos otros, más observadores, que hicieron a un lado este inconveniente "oloroso" en favor de su reconocida acción medicinal.

¿QUE ES EL AJO?

Los aliáceos, representan un género de la familia de las liliáceas, plantas monocotiledóneas, que abarcan numerosas especies. Para no extendernos, citaremos entre ellas a la cebolla o cebolleta, cebollino francés, el puerro silvestre y el ajo común o Allium Sativum. Esta hortaliza, oruinda de Oriente, cuya altura supera difícilmente los 10 centímetros

nos suministra como parte comible el bulbo, el cual puede considerarse como una parte diferenciada del tallo en su extremidad subterránea y que constituye un reservorio de los elementos necesarios para le desarrollo del mismo. Este bulbo o tallo modificado, se halla compuesto por bulbillos (dientes de ajo), de color rosado pálido con dos caras laterales planas, el dorso convexo y puntiagudo los extremos, envueltos en una membrana común.

Entre las variedades del ajo se cultivan especialmente tres de ellas; una que posee membranas rosadas; otra de cabezas grandes con dientes cortos y gruesos, de color violáceo, y por último, la preferida, aquella cuya cabeza está envuelta por membranas blancas. Su cultivo es prácticamente mundial, debiendo realizarse en terrenos sin exceso de humedad, con acentuada riqueza en sales de fósforo, deduciéndose por ello que este mineral constituirá su mejor abono.

Como dato interesante consignaremos que el estiércol, de gran utilidad para enriquecer en principios alimenticios los terrenos donde se cultiva el ajo, debido a que favorece su putrefacción. Su recolección se lleva a cabo en los meses de verano, eligiéndose preferentemente los días calurosos y secos; una vez arrancados los bulbos, se les somete a un proceso de desecación espontánea y natural; por último se reúnen los bulbos trenzando las hojas entre sí para suministrarnos las conocidas ristras de ajo. Las plantaciones de esta hortaliza tienen como enemigos implacables ciertos hongos e insectos, cuya aparición obliga a veces, no sólo a quemar todo el sembrado, sino que impide su cultivo durante algunos años.

Puede considerarse con respecto a la composición química de la parte comible del bulbo del ajo que el agua representa alrededor del 65% correspondiendo a las proteínas casi el 7% y llegando hasta 1.5% el valor de las sustancias minerales. Estas últimas consisten en su mayor parte en ácido fosfórico y azufre. En forma de vestigios se hallan el aluminio, manganeso, cobre y zinc.

¿A QUE DEBE EL AJO SU BENEFICA ACTIVIDAD?

El simple enunciado de los elementos cosignados anteriormente no explican el motivo por el cual el ajo ejerce una acción beneficiosa para el organismo, ni el por qué de su olor penetrante y característico. Ahora podríamos hacernos algunas preguntas.

¿Pôr qué el ajo, al igual que la cebolla, pierde su olor característico por la ebullición prolongada. Contrariamente: ¿por qué el repollo y la coliflor cuando son sometidos a la misma operación originan un olor sumamente desagradable?

Hemos traído a colación este segundo hecho, no con el objeto de complicar las cosas que, como el fenómeno es similar, nos permitirá ilustrarnos sobre algunos de los complejos problemas que ocurren en la cocina.

Todas las partes de la planta del ALLYM SATIVUM y preponderantemente su bulbo, posee un compuesto sulforoso azucarado que al combinarse con una enzima o fermento orgánico, también preexistente en las células de los tejidos de ese vegetal, producen la descomposición del mismo, originando dos cuerpos nuevos. Asistimos por un lado a la formación de fructuosa (azúcar de frutas) y aparece, por otro lado, un aceite esencial, volátil a la temperatura ambiente, el cual es responsable de las propiedades sápidas y olorosas del ajo. Ahora bien, toda sustancia volátil aumenta esta propiedad paralelamente al grado de temperatura y humedad; la ebullición, obvia decirlo, produce la evaporación del agua cuyos vapores arrastran dicha sustancia volátil. Esto nos explica el porqué la ebullición prolongada trae en consecuencia la pérdida de su olor y sabor, y además digámoslo desde ahora, de sus virtudes. Un fenómeno similar es el que ocurre con la cebolla, otra hortaliza de la misma especie. El repollo y la coliflor por el contrario, poseen un compuesto sulfurado fijo, encerrado dentro de las mismas celdillas que forman sus tejidos y que la ebullición lo libera, al destruír sus paredes;

se explica así como estas hortalizas dan origen a un olor no agradable por cierto que no poseen en su estado natural.

Si adelantáramos que la acción medicinal del ajo se debe, exclusivamente a este compuesto sulfuroso volátil (sulfuros de alilo), caeremos en la cuenta de la fantasía en que viven aquéllos quienes hacen alarde de efectuar curas de ajo con ciertos potajes, como la sopa de ajo, y otras preparaciones, en las cuales la acción del calor húmedo hace perder parcial o totalmente sus virtudes medicinales.

EL CONDIMENTO MEDICINAL

Los principios alimenticios que intervienen en la composición del ajo (agua, proteínas, minerales y vitaminas sobre todo) le confieren por definición, el título de alimento. Más, fácil es caer en la cuenta de que las cantidades y el objeto con que se lo usa en la alimentación corriente hacen que deba considerársele como un condimento más bien que como alimento verdadero. Pero, en oposición a todos los conocimientos usuales, el ajo posee valores terapéuticos indiscutibles, siempre que en su uso no se eche al olvido la forma de evitar que éste pierda sus elementos activos.

El célebre poeta griego Aristófanes, ya dijo, en su oportunidad, que la forma de mantenerse vigoroso durante los entrenamientos atléticos se conseguía sencillamente, comiendo ajo.

Virgilio poemizó al ajo relacionándolo con la capacidad de trabajo de los agricultores. Huelga señalar, y podríamos casi afirmarlo, que los antiguos utilizaron el ajo y sus preparaciones únicamente al estado crudo, ratificando este concepto la documentación que poseemos —el "moretum" sería el ejemplo acabado— y lo que lógicamente debe colegirse de lo antedicho.

El régimen de alimentación actual, más bien regido por el sibaritismo y por los gustos deformados que por lo útil

y racional, no puede equipararse, con respecto a la cantidad de ajo ingerida diariamente, a la de los antiguos, ya sea por razones de paladar o bien de protocolo social. Imaginemos, por lo tanto, la diferencia del beneficio obtenido en su uso, otrora y en la actualidad, lo que justifica el empleo contemporáneo con dicha hortaliza bajo la forma casi exclusiva, de preparaciones medicinales. Solamente ciertas regiones de Italia, Francia y España prosiguen la atávica costumbre de comer pan cuya corteza es frotada con dientes de ajo y tenemos el convencimiento de que nuestros colegas de aquellas zonas deben haber echado al olvido la prescripción de preparaciones a base de ajo, ya que sus parroquianos efectúan ya esa cura a diario, bajo la forma de condimento.

DE "EN VOS CONFIO"

Fortaleza.

Peligros, desgracias, miserias, dolores y penalidades son en más o en menos la suerte de todo ser humano que viene a este mundo.

Por lo tanto, es tu deber, ¡oh hijo del dolor! fortalecer valerosa y pacientemente desde muy temprano tu ánimo, para que seas capaz de soportar con adecuada resolución la parte que te corresponde en los males del mundo.

Así como el camello soporta la carga, el hambre, la sed y el calor durante su caminata a través del desierto, así la fortaleza puede sostener al hombre a través de los peligros.

Un carácter noble desdeña los caprichos de la fortuna. Nada es capaz de abatir la grandeza de su alma.

No cifra su dicha en las sonrisas de la fortuna ni se abate cuando le frunce el ceño.

Como roca en la costa del mar se mantiene firme sin que le estremezca el embate de las olas.

Yergue su cabeza como torre en la cumbre de una montaña, y los dardos de la fortuna caen a sus pies.

En el momento del peligro le sostiene su valeroso corazón y le apoya la firmeza de su ánimo.

Afronta los males de la vida como quien va a la batalla y vuelve vencedor.

Su ecuanimidad alivia el peso de las desgracias y su constancia las supera.

Pero el temeroso espíritu del pusilánime lo entrega a la vergüenza. Si cae en la pobreza se hunde en la ruindad y al soportar cobardemente los insultos los provoca.

Como caña estremecida por el viento, así la sombra del mal hace temblar al cobarde. En la hora del peligro se conturba y confunde. En el día del infortunio, el desaliento abruma su alma.

LOGO-SOPHIA

Por Israel Rojas R.

Acaba de salir a la luz pública un estudio excepcional y único sobre Esoterismo-Endoterismo, no conocido aún por ninguno de los estudiantes en la época actual, pues todavía en los tiempos que corren no se había tocado tema de tanta importancia para el desarrollo del hombre.

Todos los espiritualistas, llámense Teosofistas, Rosacrucistas, Gnósticos, Hermetistas, Cabalistas o Yogis obtendrán una visión nueva y un recto sendero a seguir en su educación íntima.

El valor del ejemplar es de $ 2.00 colombianos o $ 1,25 (dólar). — Pedidos al autor, Apartado 14-16—Bogotá — Colombia.

ROSA-CRUZ DE ORO

Abril /26
año VIII Nº 24



Miguel de Nostradamus

PRO INTEGRAL MEJORAMIENTO HUMANO

TIP. COLÓN-BOGOTÁ